

ぐるなび

飲食店を
元気にする
マガジン

2017 NOV.

11

NO.203

通信

「ハレの日」の
スペシャルリテ

店とスタッフが輝く
労働時間の削減

宴会予約

取るぞ!!

店を活性化し、新規客も獲得!

現役秘書の目利きで選ばれた、ビジネスシーンにふさわしい商品を掲載する「接待の手土産」(<https://temiyage.gnavi.co.jp/>)。その活用法を紹介するとともに、実際に同サービスを利用して売上や認知度アップにつなげた飲食店を取材。サイト掲載の効果や秘書たちによる品評会のメリット、商品開発へのこだわりなどを聞いた。

最高級のイベリコ豚を使った 4年熟成の生ハムが入選!



スペイン王室ご用達 ハモンイベリコ4年熟成 (50g×2パック入り 6,480円)

飼育や繁殖が難しいイベリコ豚のなかで、2%しか存在しない最高品質ランク「レアル・ベジョータ」の生ハム。4年間熟成させることで、適度に水分を残しつつ、チーズのような香りと濃厚な甘みを楽しめる



店のロゴをあしらった木箱を用意。さらに高級感が伝わるパッケージへのリニューアルも検討している

スペインで職人と交渉し 2年がかりで商品化を実現

イベリコ豚のしゃぶしゃぶや生ハムを売りに、2008年オープンした「IBERICO-YA 六本木店」。主力食材のイベリコ豚は、代表取締役の山本真三氏の父で食肉卸会社の社長だった山本秋雄氏が開拓したルートを活かし、スペインの牧場から直接仕入れている。「イベリコ豚のなかでも、樹齢2000年を超えるコルク樹のドングリを食べるなど、様々な条件をクリアした最高ランク「レアル・ベジョータ」を中

心に使っています。これはスペイン王室にも献上されるもので、一般にはほとんど流通していない一級品です」と、山本真三氏は胸を張る。

2014年からは、この「レアル・ベジョータ」を4年間熟成させた生ハム「ハモンイベリコ」(1グラム86円)の提供も開始した。肉を地下室で熟成し、スライスして真空パックするまで、全工程をスペインの職人に依頼。特に、スライスは手作業にこだわった。「生ハムは、筋繊維に逆らって切った方が圧倒的においしいのですが、これは機械ではできないため、ハンドスライスで対応してくれる職人を探しました。何度もスペインに足を運び、職人を説得して回り、2年がかりで商品化にこぎつけました」と山本氏は振り返る。チーズのような香りと濃厚な味わい、豚特有の甘み特徴で、店の売りの一つとなっている。

2016年の秋からは、この生ハムを「スペイン王室御用達 ハモンイベリコ4年熟成」として「接待の手土産」で掲載を始めた。もともと同店は「ぐるなび食市場」を利用しており、インター



山本氏は何度かスペインに足を運んで牧場や職人との良好な関係を築き、最高級の生ハムの取り引きを実現させた

ネット通販の効果を感じていたため、「接待の手土産」への掲載で売上アップが期待できると考えたという。店のロゴを入れた木箱を用意して品評会に出品したところ、レアル・ベジョータの希少性や濃厚な味と香りなどが評価されて入選を果たした。

現在、「接待の手土産」からの注文を中心に、月間で20個以上を売り上げ、リピーターも増加中。夏でも常温で持ち運べることから、ゴルフ場での接待の手土産として購入する人も多いという。今後は、パッケージをさらに高級感のある素材やデザインへ変更する予定で、イベリコ豚の魅力を発信する商品として、アピールしていく考えだ。

IBERICO-YA 六本木店 (東京・六本木)

東京都港区六本木7-10-2 カプリス六本木1F
<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00000412/> (接待の手土産)
<https://r.gnavi.co.jp/e151300/> (レストラン)



代表取締役
山本 真三氏

2008年、六本木にオープンし、ビジネス層を中心に集客。イベリコ豚の生ハムキープ(一本25万円)など、特徴的な取り組みで差別化に成功。

父親が営む食肉卸業を手伝った後、2003年に独立。現在、イベリコ豚を売りにした「IBERICO-YA」を東京と大阪に4店舗運営する。